

en casos excepcionales, una prórroga que no exceda de tres meses al plazo de seis establecido para quienes trasladen su residencia a España.

Con el fin de que las solicitudes de prórroga puedan ser resueltas con la máxima rapidez y que, en caso de denegación, pueda procederse al inmediato precintado de los vehículos que no fuesen reexportados o nacionalizados en el plazo reglamentario, esta Dirección General, previa aprobación del Ministerio de Hacienda, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 22-5 del texto refundido de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, ha resuelto lo siguiente:

1.º La prórroga al plazo de seis meses establecido en los apartados 1) y 3) del artículo noveno de la Ley de Importación Temporal de Automóviles podrá ser concedida por la Administración principal de Aduanas de la provincia de residencia del interesado, si ésta fuese marítima o fronteriza, y por el Despacho central de Aduanas para los residentes en la provincia de Madrid. En otro caso, la petición de prórroga se cursará a los Servicios de Aduanas de la provincia de residencia del interesado.

2.º A la petición escrita del interesado necesariamente deberá acompañarse el correspondiente permiso de importación temporal por seis meses, el justificante de haber solicitado la licencia de importación, declaración jurada de que ésta no le fué concedida ni denegada, documento acreditativo de residencia en España y documento de matrícula del vehículo. Se justificará asimismo la posesión del certificado del Seguro Obligatorio.

3.º No podrá ser concedida la prórroga solicitada si la matrícula del vehículo se encuentra caducada; y

4.º Si se denegase la prórroga se procederá al inmediato precintado del vehículo en el local que señale el interesado o en el oficialmente autorizado, cursando las instrucciones pertinentes al Servicio de Aduanas más próximo al lugar del precinto. Serán de cuenta del interesado los gastos que originen las operaciones de precinto y subsiguiente desprecinto para exportación o nacionalización.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y cumplimiento, debiendo dar traslado de la presente a las Aduanas subalternas de esa provincia.

Madrid, 30 de julio de 1965.—El Director general, Víctor Castro.

Sr. Administrador de la Aduana de ...

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 28 de julio de 1965 sobre modificación de las Normas de 10 de julio de 1964, que regulan las exportaciones de conservas de frutas.*

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida en la última campaña, y las perspectivas que para un futuro se prevén en la comercialización de las conservas de frutas, junto con los nuevos instrumentos con que cuenta la Administración, con las disposiciones regulando las actividades del SOIVRE, aconsejan modificar la disposición de 10 de julio de 1964 en los siguientes extremos:

### CAPITULO II

#### CONDICIONES GENERALES

**Novena.**—En los productos que contienen líquido de gobierno el peso escurrido del fruto deberá ser el máximo que permita en cada caso el proceso de elaboración y que garantice la integridad del contenido. Para cada una de las elaboraciones en almíbar se exigirán los pesos mínimos escurridos y netos que se indican en el cuadro número 1.

El peso escurrido mínimo, expresado en porcentaje del peso neto, para conserva de fruta al natural (al agua), contenida en envase de capacidad igual o superior a la del bote normalizado de 3 kilogramos, deberá ser del 65 por 100 para el albaricoque y del 70 por 100 para el melocotón.

### CAPITULO III

#### DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

1.1.1.1 *Pulpa de albaricoque con porcentaje de piezas.*—Comprende esta denominación las elaboraciones en que el peso de fruta con consistencia a la aprehensión iguala o supera al 80 por 100 del peso escurrido.

Se distinguen dos tipos de acuerdo con los respectivos porcentajes mínimos de estos frutos, 80 y 90 (que garantice la elaboración). Comercialmente adoptan las referencias tradicionales de identificación 80/85 y 90/95.

1.1.2. *Pulpa de albaricoque al agua.*—Se define este producto como el obtenido a partir de frutos enteros, mitades de frutos o piezas diversas, y que tras el proceso de conservación por «apertización», sin más adición que agua como líquido de relleno, mantienen su forma y consistencia.

1.2.2. *Pulpa de albaricoque al agua.*—Se admitirán indistintamente como denominaciones genéricas comerciales las siguientes:

«Pulpa de albaricoque al agua», «Pulpa de albaricoque al natural», «Pulpa de albaricoque al natural 100 por 100» y «Albaricoque al agua».

La denominación genérica se completará con la específica «tiras», «tiras rotas», «dados», «cuartos» o «trozos», que convenga a su forma de presentación.

Cuando se trate de albaricoque al agua en mitades, podrá emplearse simplemente la denominación «orellón de albaricoque 100/100».

1.3.1. *Categorías comerciales aceptadas.*—Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta», «II» o «Standard» y «Substandard» o «Standard industrial».

1.3.2.1. Pulpa de albaricoque en su jugo.

a) Pulpa de albaricoque 90/95 y 80/85 (véase cuadro número 2).

b) Pulpa de albaricoque madura.

«Extra»: Color dorado. Sólidos solubles. 10 grados Brix.

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles. 10 grados Brix.

La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá ser la misma adoptada para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta categoría comercial.

«II» o «Standard»: Color pálido. Sólidos solubles. 9 grados Brix.

La tolerancia de defectos de piel o fruto deberá corresponder al mismo criterio adoptado para los tipos de fabricación regulados anteriormente para esta categoría comercial.

En las precedentes categorías comerciales se exigirá uniformidad de color.

En todo caso la suma de las tolerancias admitidas para los defectos que reúnan una partida no podrá exceder del 5 por 100 para la clase «Extra», 10 por 100 en la clase «I» o «Selecta» y 20 por 100 en la clase «II» o «Standard».

c) Las elaboraciones de pulpa de albaricoque en su jugo, estudiadas en los precedentes apartados a) y b), que no reúnan las condiciones que en los mismos se establecen, podrán acogerse a la «cat. Substandard» (o «Standard industrial»), con una tolerancia del 15 por 100 para defectos de piel y sin exigencia alguna en los restantes factores de calidad, con tal de superar las condiciones generales excluyentes del apartado II que les resulten aplicables.

d) Pulpa de albaricoque tamizada.

«Extra»: Color dorado. Sólidos solubles. 9 grados Brix.

«I» o «Selecta»: Color semidorado. Sólidos solubles. 8 grados Brix.

«II» o «Standard»: Color pálido o ligeramente oscurecido, que no corresponde a los de las categorías superiores. Sólidos solubles. 7 grados Brix. En todo caso presentará estructura homogénea y aroma y sabor típico de la variedad.

1.3.2.2. Pulpa de albaricoque al agua.

a) «Orellón», «Tiras» y «Trozos regulares» de albaricoque al agua (ver cuadro número 3).

b) «Tiras rotas» y «Trozos irregulares» de albaricoque al agua. Estas formas de presentación deberán ampararse exclusivamente en «cat. Substandard», o su equivalente «Standard o industrial», exigiéndoseles tan sólo los mínimos fijados en el cuadro número 3 para los factores «sólidos solubles» y «tolerancia máxima de defectos de fruto» (se prescinde del color uniforme).

## 2.1.1. Pulpa de melocoton en su jugo.

Es el producto procedente del fruto deshuesado, que se ofrece esterilizado por calor en envases herméticamente cerrados y sin más adición que la del agua estrictamente necesaria para garantizar un proceso normal de elaboración. Podrán presentarse con porcentaje medios frutos (o piezas), madura y tamizada.

## 2.3.1. Categorías comerciales aceptadas.

Se establecen las categorías comerciales «Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard» y «Substandard» o «Standard industrial».

## 2.3.2. Características y tolerancias.

La clasificación de la conserva en una determinada categoría comercial dependerá del cumplimiento de las exigencias y tolerancias que se señalan en los cuadros número 4 y 5.

La «cat. Substandard» o «Standard industrial» deberá ajustarse a los requisitos establecidos en los apartados 1.3.2.1, c), y 1.3.2.2, b).

## 3.2. Denominaciones comerciales.

Los almíbares se clasificarán como ligeros, densos y extra-densos, según concentración de azúcar en el producto terminado.

Se entiende por almíbar ligero el que alcanza más de 14 grados Brix y menos de 19. Por almíbar denso el que alcanza 19 o más grados Brix, sin superar los 24. Por almíbar extra-denso, el que excede de los 24 grados Brix. Excepcionalmente, y para ciertos destinos, se admitirán graduaciones comprendidas entre 10 y 14 grados Brix, siempre que la presentación cumpla los requisitos establecidos al respecto en el punto 2.1.1 del capítulo IV (disposiciones generales).

## 3.3. Categorías comerciales.

En la exportación de fruta en almíbar se distinguirán tres categorías comerciales:

«Extra», «I» o «Selecta» y «II» o «Standard», de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas para las conservas de albaricoque o de melocotón al agua, salvo en lo que se refiere a sólidos solubles.

La categoría «Substandard» o «Standard industrial» se reservará exclusivamente para las elaboraciones de «tiras rotas», que se admiten como excepción a la definición 3.1, y envasadas en bote de capacidad igual o superior al de 3 kilogramos normalizado.

Por lo que respecta a las condiciones específicas que no puedan ser aplicadas por analogía para las restantes frutas en almíbar, deberá acomodarse su exportación, en tanto carezca de reglamentación especial, a las prácticas usuales del comercio internacional de este producto.

## CAPITULO IV

## DISPOSICIONES GENERALES

## 1. Envases y embalajes.

## 1.1. Metálicos o botes.

La hojalata de estos envases deberá tener adecuada protección de estaño o barniz para prevenir el ennegrecimiento interior o cualquier otra reacción producida por el contenido.

Las medidas a las que deberán ajustarse los envases autorizados son las que se especifican en el cuadro número 6. Tolerancias: Para los botes de capacidad superior a 1.500 mililitros se permitirá una tolerancia del 2 por 100 en el producto envasado; para los botes cuya capacidad sea inferior a 1.500 mililitros esta tolerancia será del 3 por 100. Una y otra tolerancias serán por bote; esto es, sin perjuicio de que en el conjunto de la muestra resulte el peso declarado. En cuanto a la altura del bote cerrado, se admitirá una diferencia, en más o en menos, de 2,5 milímetros.

La tolerancia de diámetro interior será de 1 milímetro, tanto por defecto como por exceso.

## 2. Marcado.

## 2.1. De envases.

## 2.1.1. Sobre las etiquetas.

Deberá hacerse constar obligatoriamente:

- a) La denominación comercial del producto, añadiendo además, en el caso de las ensaladas de frutas, la relación de los elementos componentes, bien en español o en el idioma del país de destino.
- b) La categoría comercial, en tipo de letra de tamaño no inferior a 4 milímetros.
- c) Peso neto.
- d) Peso escurrido.
- e) El origen español del producto.
- f) La razón social o número de registro del exportador.
- g) El mínimo de la graduación de almíbar garantizable cuando se trate de elaboraciones de frutas en almíbar de 10 a 14 grados Brix. Declaración que se hará con tipos de imprenta de tamaño no inferior a 4 milímetros.
- h) Lo previsto en las condiciones segunda y octava del capítulo II para fruto pequeño y uso de colorante.

Y potestativamente:

- i) La marca comercial registrada del exportador.

## 2.1.2. Etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras.

2.1.2.1. Las etiquetas confeccionadas con marcas extranjeras deberán manifestar los mismos conceptos a que obliga el apartado 2.1.1.

2.1.2.2. No obstante, resultará potestativo poner en etiquetas extranjeras el origen español del producto cuando este concepto haya sido troquelado en la tapa del bote en forma claramente legible.

2.1.2.3. A efectos de manifestar la categoría comercial en etiquetas extranjeras, se considerarán equivalentes las siguientes expresiones:

«Extra» y «Fancy».

Cat. «I» o «Selecta» y «Choice».

Cat. «II» o «Standard».

«Substandard» o «Standard industrial» o «Industrial standard».

2.1.3. En etiquetas que amparen elaboraciones de categoría «Substandard» o «Standard industrial» queda prohibido el uso de dibujos y cromos. Llevarán simplemente las leyendas obligatorias, en negro, sobre fondo, a un solo color.

2.1.4. No se permitirá el empleo de indicaciones, signos o formas de presentación que impliquen confusión de cualquier índole.

## CAPITULO V

## NORMAS ADMINISTRATIVAS

## 1. Sistema de licencias.

La exportación se autorizará por el sistema de licencias globales por campañas o individuales por operación.

Podrán autorizar licencias para cada uno de los productos a que se refieren las presentes normas aquellas Delegaciones Regionales que estén facultadas para ello, de acuerdo con la Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior aparecida en el «Boletín Oficial del Estado» de 14 de enero de 1963.

Todas las Delegaciones autorizantes vendrán obligadas a remitir periódicamente a la de Murcia, rectora para estos productos, relaciones de las cantidades exportadas con licencias autorizadas por las mismas, con expresión de firma exportadora, cantidad exportada, valor de la exportación y país de destino. Ello referido a cada una de las diferentes variedades.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 28 de julio de 1965.

GARCIA-MONCO

Ilmos. Sres. Directores generales de Comercio Exterior y Expansión Comercial y Delegados regionales de Comercio.

CUADRO NUM. 1

Pesos mínimos exigidos a los envasados de albaricoque y melocotón con líquido de gobierno y otras frutas en almibar

Formato en bote	Albaricoque		Melocotón		Ensalada de frutas y otras frutas en almibar	
	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos	Peso neto en gramos	Peso escurrido en gramos
5 kilos .....	4.600	3.200	4.600	3.300	4.600	2.900
3 kilos .....	2.750 (2.700)	1.800	2.750 (2.700)	1.850	2.750 (2.700)	1.700
1,5 kilos .....	1.450 (1.300)	825 (800)	1.450 (1.300)	870 (850)	1.450 (1.300)	810 (750)
1 kilo .....	850	480	850	500	850	475
0,5 kilos .....	425	240	425	255 (250)	425	235
0,4 kilos aprox. ....	305	175	305	185	305	170
12 onzas .....	305	175	305	185	305	170
Pic-nick .....	210	120	210	125	210	115
0,25 kilos .....	195	110	195	115 (110)	195	110 (105)

Excepcionalmente, para la presente campaña 1965-1966 se admitirán las declaraciones de peso colocadas entre paréntesis ( ), menores que las establecidas como mínimas.

CUADRO NUM. 2

Categoría de calidad para las pulpas de albaricoque en su jugo con porcentaje

Factores	Categorías		
	Extra	Selecta o I	Standard o II
Color (grado mínimo) .....	Dorado	Semidorado	Pálido
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (90/95) .....	70	65	60
Porcentaje mínimo de medios frutos conservando su forma (80/85) .....	65	60	55
Mínimo de sólidos solubles .....	9	8	7
Uniformidad de tamaños .....	1 a 1,5	1 a 1,75	1 a 2
Peso mínimo del medio fruto en gramos .....	9	9	8, salvo declaración
Tolerancia máxima de defectos de frutos .....	5 %	10 %	15 %
Tolerancia máxima de la suma de defectos de color y fruto .....	5 %	10 %	20 %

CUADRO NUM. 6

Botes normalizados

Tipo de botes	Diámetro interior — milímetros	Altura exterior — milímetros	Capacidad calculada — milímetros
De 5 kilos bruto .....	155	260	4.770
De 3 kilos bruto .....	155	156	2.810
De 1,5 kilos bruto .....	155	88	1.525
De 1 kilo bruto .....	100	118,5	875
De 0,5 kilos bruto .....	71 y (71,5)	117	435 (440)
De 0,5 kilos bruto .....	73,5	111	440
400 gramos (aproximadamente) .....	74,1	81,3	320
400 gramos (aproximadamente) .....	71 y (71,5)	86	315
12 onzas .....	65	103	315
Pic-nick .....	65	75	225
De 0,25 kilos bruto .....	71 y (71,5)	60	210